

EXCELLIA™

TEQUILA

100% PURO DE AGAVE

HECHO EN MEXICO



UNE ALLIANCE D'EXCEPTION

Excellia™ est un mariage des mondes du vin et de la tequila, un assemblage d'authenticité et d'innovation fondé sur des traditions profondément enracinées dans les cultures mexicaine et française.

Excellia™ est l'alliance parfaite de trois régions : Los Altos (Jalisco, MEXICO), Sauternes et Cognac (FRANCE).

L'UNION DE TROIS RÉGIONS

Excellia™ bénéficie de l'influence de deux cultures et de trois régions différentes:

- **Los Altos (Jalisco, Mexico)** dévoilant des arômes doux, sucrés et fruités
- **La région de Sauternes (France)** apportant des notes délicates de fruits secs et de fleurs équilibrant parfaitement l'acidité et la sucrosité
- **La région de Cognac (France)** produisant le roi des brandies et son rancio si caractéristique



UNE PRODUCTION ARTISANALE DE LA RECOLTE A L'ETIQUETAGE

Elaborée de manière artisanale dans les hauteurs de Jalisco, Excellia™ est une tequila « 100% agave bleu ».

Une fois les agaves bleus récoltés à la main, ils sont cuits et tiédés dans des fours traditionnels en brique et en pierre durant 72 heures. Ils sont ensuite broyés et écrasés afin d'en extraire le jus qui est fermenté dans des foudres en bois, puis distillé deux fois dans des alambics en cuivre.

Excellia™ est vieillie dans des fûts de grands crus de sauternes d'une part et de cognac de plus de vingt ans d'âge d'autre part. Un assemblage unique complète ce processus d'élaboration authentique.

Enfin, Excellia™ est embouteillée et étiquetée artisanalement, garantissant un maximum de soin et d'attention à chaque bouteille.

EXCELLIA™

TEQUILA

100% PURO DE AGAVE

HECHO EN MEXICO

LA GAMME

EXCELLIA™ BLANCO

Passée quelques semaines dans des fûts de grands crus de sauternes et des barriques de cognac, Excellia Blanco a une robe claire avec de légères nuances dorées.

Le nez révèle des notes de clous de girofle, de tabac et de brioche. Sur le palais, Excellia Blanco est complexe avec un mélange d'arômes épicés, de vanille, de fruits et de cuirs. La finale est longue en milieu de bouche et présente des notes subtiles de jasmin et d'épices séchées.

Excellia Blanco est le meilleur exemple d'une tequila Blanco de Los Altos qui ose utiliser, avec expertise, les saveurs délicates que l'on rencontre généralement dans les añejos ou extra-añejos, sans en perdre l'accent classique et la force qui permet à la catégorie blanco d'être la préférée pour un grand nombre de connaisseurs.



EXCELLIA™ REPOSADO

Avec sa couleur paille dorée, Excellia Reposado révèle un nez complexe mélangeant des notes de miel, de bois toasté, de champignons, de lavande séchée, de jasmin et de violette. Le vieillissement de neuf mois dans des fûts de grands crus de sauternes et de cognac apporte une texture ronde et longue avec des notes de miel, de boîte à cigare et de potiron/agave caramélisés mêlées à des arômes de fruits du verger et de subtil rancio. La finale est longue et généreuse avec des notes épicées et robustes.

Tout en respectant les caractéristiques d'une tequila élaborée dans la région de « Los Altos », Excellia révèle des arômes surprenants et novateurs grâce à son vieillissement unique.



“Best Reposado
Tequila”



ANTHONY DIAS
BLUE REVIEWS

92 points



90 points - Highly
Recommended



EXCELLIA™ AÑEJO

Vieillie dix-huit mois, Excellia Añejo délivre des arômes de vins liquoreux (de raisins mûrs et sucrés, d'abricots secs et de poires) avec des notes en constante évolution de rancio, d'épices et d'herbes cuisinées, de cuir et de bois de santal. Le palais est intense et rond avec un boisé intense et tannique mêlé à des notes d'épices fraîches légèrement poivrées. La finale est progressive, longue et équilibrée révélant des notes de cacao et de fruits du verger.

Excellia est une Tequila Añejo unique qui se démarque des profils vanillés et mielleux des tequilas añejo classiques en faveur d'un profil aromatique remarquable et provocant qui procure à la catégorie des Añejos ce qui lui manquait jusqu'à maintenant: la crédibilité d'une grande tequila vieillie, sans concessions à la douceur.



Contact: EWG Spirits & Wine / Villevert – Merpins / 16100 Cognac / FRANCE

Virginia Szersnovicz: v-szersnovicz@eurowinegate.com ou Audrey Fort: a-fort@eurowinegate.com